## PATENT COOPERATION TOTATY

<i>'</i> }	
·	From the INTERNATIONAL BUREAU
PCT	То:
NOTIFICATION OF ELECTION  (PCT Rule 61.2)  Date of mailing (day/month/year)  22 May 2001 (22.05.01)	Commissioner US Department of Commerce United States Patent and Trademark Office, PCT 2011 South Clark Place Room CP2/5C24 Arlington, VA 22202 ETATS-UNIS D'AMERIQUE in its capacity as elected Office
International application No. PCT/EP00/08815	Applicant's or agent's file reference 23581 WO
International filing date (day/month/year) 09 September 2000 (09.09.00)	Priority date (day/month/year) 22 September 1999 (22.09.99)
Applicant BERNARD, Jörg et al	
The designated Office is hereby notified of its election made  X in the demand filed with the International Preliminary  28 March 2001	Examining Authority on:
in a notice effecting later election filed with the Intern	<del></del>

		28	March 2001 (2	28.03.01)	<u> </u>	•
in a n	otice effecting later	alaction filed	with the Interneti	onal Bureau on:		
⊔ <sup>man</sup>	once enecting later	election illed	with the internati	onai bureau on:		
	<u> </u>					
*						
The election	X was					
	was not					
made before	the expiration of 1	9 months fro	m the priority date	e or, where Rule 32 a	pplies, within	the time limit under
Rule 32.2(b).			•			
	•				•	•
						<b>i</b>
	•					

The Int mati nal Bureau of WIPO
34, chemin des Colombettes
1211 Geneva 20, Switzerland
Facsimile No.: (41-22) 740.14.35

Authorized officer

**Claudio Borton** 

Telephone No.: (41-22) 338.83.38

•	,				·	
	•		; 			
				·		

## **PCT**

### INTERNATIONALER RECHERCHENBERICHT

(Artikel 18 sowie Regeln 43 und 44 PCT)

Akterizerchen des Anmeiders oder Anwaits	WEITERES	siehe Mitteilung über die Ubermittlung des internationalen Recherchenberichts (Formblatt PCT/ISA/220) sowie, soweit			
23581 WO	VORGEHEN	zutreffend, nachstehend	der Punkt 5		
Internationales Aktenzeichen	Internationales Anmeld (Tag/Monat/Jahr)	ledatum	(Frühestes) Prioritätsdatum (Tag/Monat/Jahr)		
PCT/EP 00/08815	09/09/20	000	22/09/1999		
Anmelder	0370372		2210711779		
SÜDZUCKER AKTIENGESELLSCHAF	T et al.				
Dieser internationale Recherchenbericht wurd Artikel 18 übermittelt. Eine Kopie wird dem Inte	e von der Internationalen ernationalen Büro überm	n Recherchenbehörde ers ittelt.	stellt und wird dem Anmelder gemäß		
Dieser internationale Recherchenbericht umfa  X  Darüber hinaus liegt ihm jew		Blätter. sem Bericht genannten l	Unterlagen zum Stand der Technik bei.		
Grundlage des Berichts					
<ul> <li>a. Hinsichtlich der Sprache ist die inter durchgeführt worden, in der sie einge</li> </ul>	ereicht wurde, sofern unt	er diesem Punkt nichts a	nderes angegeben ist.		
Aninelaung (Regel 23.1 b)) d	durchgefuhrt worden.		ereichten Übersetzung der internationalen		
<ul> <li>b. Hinsichtlich der in der internationalen Recherche auf der Grundlage des Se</li> </ul>	Anmeldung offenbarten eguenzprotokolls durchge	Nucleotid- und/oder A	minosāuresequenz ist die internationale		
in der internationalen Anmelo					
zusammen mit der internation			ereicht worden ist.		
bei der Behörde nachträglich					
bei der Behörde nachträglich					
	träglich eingereichte schr	iftliche Sequenzorotokoll	nicht über den Offenbarungsgehalt der		
			schriftlichen Sequenzprotokoll entsprechen,		
2. Bestimmte Ansprüche habe	en sich als nicht recher	<b>chierbar erwiesen</b> (sieh	e Feld I).		
3. Mangelnde Einheitlichkeit d	<b>ler Erfindung</b> (siehe Fel	d II).			
4. Hinsichtlich der Bezeichnung der Erfind	lung				
X wird der vom Anmelder einge	reichte Wortlaut genehm	igt.			
wurde der Wortlaut von der B		=			
Hinsichtlich der Zusammenfassung					
wird der vom Anmelder einger	reichte Wortlaut genehmi	igt.			
wurde der Wortlaut nach Reg Anmelder kann der Behörde in Recherchenberichts eine Stell	el 38.2b) in der in Feld III nnerhalb eines Monats na	annegebenen Fassung	von der Behörde festgesetzt. Der endung dieses internationalen		
6. Folgende Abbildung der Zeichnungen ist	mit der Zusammenfassu	ng zu veröffentlichen: Ab	bb. Nr		
wie vom Anmelder vorgeschla			X keine der Abb.		
weil der Anmelder selbst keine	e Abbildung vorgeschlage	en hat.			
weil diese Abbildung die Erfind	_				

	e e	

Internationales Aktenzeichen

F Id III WORTLAUT DER ZUSAMMENFASSUNG (Fortsetzung von Punkt 5 auf Blatt 1)

nd sorbit.	und enthaltend 1,		

			•	

#### INTERNATIONAL SEARCH REPORT

International Application No ion on patent family members /EP 00/08815 Patent document Publication Patent family Publication cited in search report date member(s) date EP 0625578 Α 23-11-1994 AT 140032 T 15-07-1996 ΑU 666073 B 25-01-1996 ΑU 6194094 10-11-1994 DE 9321600 U 06-04-2000 DE 59303142 D 08-08-1996 DK 11-11-1996 625578 T ES 2089691 T 01-10-1996 GR 3020742 T 30-11-1996 IL 109569 A 10-03-1998 JP 7051079 A 28-02-1995 US 5578339 A 26-11-1996 WO 9730598 Α 28-08-1997 DE 19606968 A 28-08-1997 ΑU 712049 B 28-10-1999 AU 1794197 A 10-09-1997 BR 9707689 A 27-07-1999 CA 2246730 A 28-08-1997 EP 0886474 A 30-12-1998 JP 2000503543 T 28-03-2000 NZ 331488 A 28-10-1999 US 4117173 Α 26-09-1978 DE 2520173 A 02-12-1976 AT 345855 B 10-10-1978 AT 203676 A 15-02-1978 BE 841178 A 16-08-1976 CA 1039718 A 03-10-1978 CH 597254 A 31-03-1978 125937 A DD 01-06-1977 DK 118276 A,B, 07-11-1976 ES 16-09-1977 447153 A 761068 A,B, FΙ 07-11-1976 FR 2310354 A 03-12-1976 GB 1483998 A 24-08-1977 ΙE 42684 B 24-09-1980 IT 1062219 B 20-09-1983 JP 51133217 A 18-11-1976 JP 57036916 B 06-08-1982 JP 1488665 C 23-03-1989 JP 59036694 A 28-02-1984 JP 63038359 B 29-07-1988 JP 1435223 C 07-04-1988 JP 57094271 A 11-06-1982 JP 59041384 B 06-10-1984 MX 3274 E 14-08-1980 7603870 A,B, NL 09-11-1976 SE 429970 B 10-10-1983 SE 7604128 A 07-11-1976 SE 09-08-1982 424692 B SE 8005510 A 01-08-1980 SU 665806 A 30-05-1979 US 4233439 A 11-11-1980 US 4323588 Α 06-04-1982 NONE WO 9708958 Α 13-03-1997 DE 19532396 A 06-03-1997 ΑU 705600 B 27-05-1999 AU 27-03-1997 6928296 A

BR

Form PCT/ISA/210 (patent family annex) (July 1992)

06-07-1999

9610354 A



# INTERNATIONAL SEARCH REPORT Internation on patent family members

/EP 00/08815 Patent family Patent document Publication Publication cited in search report date member(s) date CA WO 9708958 Α 13-03-1997 2230682 A EP 1013175 A 28-06-2000 EP 0847242 A 17-06-1998 JP 11507243 T 29-06-1999 JP 2000312559 A 14-11-2000 NZ 316930 A 29-07-1999 WO 9839978 Α 17-09-1998 DE 19709304 A 17-09-1998 20-07-2000 722053 B AU ΑU 6397298 A 29-09-1998 04-07-2000 BR 9808828 A 29-12-1999 ΕP 0966204 A EP 0438912 31-07-1991 24-07-1991 Α CA 2034682 A DE 69007068 D 07-04-1994 69007068 T 07-07-1994 DΕ DK 438912 T 28-03-1994 ES 2050389 T 16-05-1994 FI 910311 A 24-07-1991 JP 5015337 A 26-01-1993 KR 157424 B 01-10-1998 NO 910247 A 24-07-1991 ZΑ 9100460 A 26-02-1992

International Application No

#### INTERNATIONALER RECHERCHENBERICHT



Internationales Aktenzeichen [/EP 00/08815

A. KLASSIFIZIERUNG DES ANMELDUNGSGEGENSTANDES IPK 7 A23G3/00 A23L1/236

Nach der Internationalen Patentklassifikation (IPK) oder nach der nationalen Klassifikation und der IPK

#### B. RECHERCHIERTE GEBIETE

Recherchierter Mindestprüfstoff (Klassifikationssystem und Klassifikationssymbole )  $IPK \ 7 \quad A23G \quad A23L$ 

Recherchierte aber nicht zum Mindestprüfstoff gehörende Veröffentlichungen, soweit diese unter die recherchierten Gebiete fallen

Während der internationalen Recherche konsultierte elektronische Datenbank (Name der Datenbank und evtl. verwendete Suchbegriffe)

EPO-Internal, WPI Data, PAJ, FSTA

Kategorie°	Bezeichnung der Veröffentlichung, soweit erforderlich unter Angabe der in Betracht kommenden Teile	Betr. Anspruch Nr.
X	EP 0 625 578 A (SUEDZUCKER AG) 23. November 1994 (1994–11–23) in der Anmeldung erwähnt	1,2,4,8,
Y	Seite 3, Zeile 1,2; Ansprüche 6-9; Beispiel 7 Seite 4, Zeile 30-40 Seite 5, Zeile 7-11	9,11,12
4	Seite 9, Zeile 47-56	3,5-7
Y	WO 97 30598 A (SUEDZUCKER AG ;WILLIBALD ETTLE INGRID (DE); DEGELMANN HANSPETER (D) 28. August 1997 (1997-08-28)	9
4	Ansprüche 1-12; Beispiele 1,4 Seite 5, Absätze 2,3	1-8, 10-12
	<del></del>	

Weitere Veröffentlichungen sind der Fortsetzung von Feld C zu entnehmen	X Siehe Anhang Patentfamilie
<ul> <li>Besondere Kategorien von angegebenen Veröffentlichungen :</li> <li>'A' Veröffentlichung, die den allgemeinen Stand der Technik definiert, aber nicht als besonders bedeutsam anzusehen ist</li> <li>'E' älteres Dokument, das jedoch erst am oder nach dem internationalen Anmeidedatum veröffentlicht worden ist</li> <li>'L' Veröffentlichung, die geeignet ist, einen Prioritätsanspruch zweifelhaft erscheinen zu lassen, oder durch die das Veröffentlichungsdatum einer anderen im Recherchenbericht genannten Veröffentlichung belegt werden soll oder die aus einem anderen besonderen Grund angegeben ist (wie ausgeführt)</li> <li>'O' Veröffentlichung, die sich auf eine mündliche Offenbarung, eine Benutzung, eine Ausstellung oder andere Maßnahmen bezieht</li> <li>'P' Veröffentlichung, die vor dem internationalen Anmeldedatum, aber nach dem beanspruchten Prioritätsdatum veröffentlicht worden ist</li> </ul>	<ul> <li>*T* Spätere Veröffentlichung, die nach dem internationalen Anmeldedatum oder dem Prioritätsdatum veröffentlicht worden ist und mit der Anmeldung nicht kollidiert, sondern nur zum Verständnis des der Erfindung zugrundeliegenden Prinzips oder der ihr zugrundeliegenden Theorie angegeben ist</li> <li>*X* Veröffentlichung von besonderer Bedeutung; die beanspruchte Erfindung kann allein aufgrund dieser Veröffentlichung nicht als neu oder auf erfinderischer Tätigkeit beruhend betrachtet werden</li> <li>*Y* Veröffentlichung von besonderer Bedeutung, die beanspruchte Erfindung kann nicht als auf erfinderischer Tätigkeit beruhend betrachtet werden, wenn die Veröffentlichung mit einer oder mehreren anderen Veröffentlichungen dieser Kategorie in Verbindung gebracht wird und diese Verbindung für einen Fachmann naheliegend ist</li> <li>*&amp;* Veröffentlichung, die Mitglied derselben Patentfamilie ist</li> </ul>
Datum des Abschlusses der internationalen Recherche	Absendedatum des internationalen Recherchenberichts
22. Januar 2001	01/02/2001
Name und Postanschrift der Internationalen Recherchenbehörde Europäisches Patentamt, P.B. 5818 Patentlaan 2 NL – 2280 HV Rijswijk	Bevollmächtigter Bediensteter
Tel. (+31-70) 340-2040, Tx. 31 651 epo nl, Fax: (+31-70) 340-3016	Tallgren, A

Formblatt PCT/ISA/210 (Blatt 2) (Juli 1992)

1

	•	

## INTERNATIONALER RECHERCHENBERICHT



Internationales Aktenzeichen

Z/EP 00/08815

C.(Fortsetz	ung) ALS WESENTLICH ANGESEHENE UNTERLAGEN	
Kategorie°	Bezeichnung der Veröffentlichung, soweit erforderlich unter Angabe der in Betracht kommenden Teil	le Betr. Anspruch Nr.
A	US 4 117 173 A (SCHIWECK HUBERT ET AL) 26. September 1978 (1978-09-26) Ansprüche 1,3-5	1-10
A	US 4 323 588 A (VINK WALTER ET AL) 6. April 1982 (1982-04-06) Ansprüche 1,7; Beispiele 1,2	1-12
<b>'</b>	WO 97 08958 A (RAPP KNUT M ;SUEDZUCKER AG (DE); WILLIBALD ETTLE INGRID (DE)) 13. März 1997 (1997-03-13) in der Anmeldung erwähnt	11,12
۱	Beispiele 5,8	1-10
,	WO 98 39978 A (MIKLA ONDREJ ;SUEDZUCKER AG (DE); WILLIBALD ETTLE INGRID (DE)) 17. September 1998 (1998-09-17)	1-11
′	Seite 4, Absatz 2 -Seite 5, Absatz 2 Seite 7, Absatz 3 Seite 9, Absatz 5; Ansprüche 1,2,11-19	12
,	EP 0 438 912 A (WARNER LAMBERT CO)	11
\	31. Juli 1991 (1991-07-31) Seite 7, Zeile 39 -Seite 8, Zeile 31	1-10

1

WO 01/21005 PCT/EP00/08815

-1-

## Hartkaramellen mit verbesserter Lagerstabilität

#### Beschreibung

Die vorliegende Erfindung betrifft Hartkaramellen mit einem Gehalt an 1-O- $\alpha$ -D-Glucopyranosyl-D-mannit (im folgenden 1,1-GPM genannt) sowie Verfahren zu deren Herstellung.

Die EP-A2 0 303 295 beschreibt eine Hartkaramelle, die Meso-Erythrit als Hauptkomponente sowie weitere Saccharide, wie Saccharose, Glucose, Malzsirup, Fructose, Isomaltulose und Isomaltose enthält. Die US 4,587,119 beschreibt die Verwendung von Isomaltulose als Saccharose-Ersatz in bestimmten Nahrungsmitteln und pharmazeutischen Produkten. Die US 4,971,798 offenbart Hartkaramellen, die hydrierte Isomaltulose enthalten. Hydrierte Isomaltulose ist nahezu äquimolares Gemisch 6-O-α-D-Glucopyranosyl-D-sorbit (im folgenden 1,6-GPS genannt) und dem stereoisomeren 1,1-GPM. Dieses Gemisch wird auch als Palatinit und im folgenden als Isomalt bezeichnet. Isomalt wird hergestellt, indem Saccharose enzymatisch isomerisiert, die entstandene Isomaltulose von den weiteren Bestandteilen, wie zum Beispiel Trehalulose und Isomaltose, abgetrennt und die Isomaltulose 1,6-GPS und 1,1-GPM hydriert wird, wobei 1,1-GPM als Dihydrat auskristallisiert. In der EP 0 625 578 B1 werden Karamellen erwähnt, die ein Süßungsmittelgemisch aus 1,1-GPS (1-O-α-D-Glucopyranosyl-Dsorbit), 1,1-GPM und 1,6-GPS enthalten. Es wird er-

läutert, daß eine Erhöhung des 1,1-GPS-Gehaltes die Kristallisationsneigung des 1,1-GPM unterdrückt. Hartkaramellen werden in dieser Druckschrift nicht offenbart. Die DE 195 32 396 C2 offenbart Hartkaramellen, die ein 1,6-GPS oder 1,1-GPM-angereichertes Gemisch enthalten. Unter einem 1,1-GPM-angereicherten Gemisch wird ein Gemisch aus 1,6-GPS und 1,1-GPM verstanden, welches ein Verhältnis 1 Gew.-% : 99 Gew.-% bis 43 Gew.-% : 57 Gew.-% 1,6-GPS zu 1,1-GPM aufweist, das heißt 57 bis 99 Gew.-% 1,1-GPM enthält. Die in dieser Druckschrift konkret offenbarten Hartkaramellen weisen einen 1.1-GPM-Gehalt von 85 Gew.-% auf. Die beschriebenen Hartkaramellen zeichnen sich jedoch dadurch aus, daß sie, insbesondere bei längerer, Lagerung zur Rekristallisation neigen, wobei sich kristallisierte Bereiche auf der Oberfläche der Hartkaramellen bilden beziehungsweise Trübungen in derselben auftreten. Beide Erscheinungen sind unerwünscht, da sie sowohl die Verkaufsfähigkeit als auch die Sensorik beeinflussen können.

Das der vorliegenden Erfindung zugrundeliegende - technische Problem besteht daher darin, Hartkara-mellen bereitzustellen, die eine verbesserte Lager-stabilität aufweisen.

Die Lösung dieses technischen Problems wird durch die Bereitstellung einer Hartkaramelle erreicht, die einen 1,1-GPM-Gehalt von 52 bis 60 Gew.-% (Gew.-%-Angaben immer bezogen auf Gesamttrockensubstanz der Hartkaramelle, falls nicht anders angegeben) und einen Sorbit-Gehalt von 0,5 bis 3,5 Gew.-% aufweist. In einer bevorzugten Ausführungsform

weist die Hartkaramelle einen 1,1-GPM-Gehalt von 54 bis 58 Gew.-%, vorzugsweise von 55 bis 57 Gew.-% auf.

In einer weiteren bevorzugten Ausführungsform weist die vorgenannte Hartkaramelle einen Sorbit-Gehalt von 1 bis 1,5 Gew.-% auf.

Die Erfindung betrifft in einer weiteren bevorzugten Ausführung jedoch auch Hartkaramellen mit einem 1,1-GPM-Gehalt von 52 bis 60 Gew.-%, insbesondere 54 bis 58 Gew.-%, und einem Sorbit-Gehalt von 1,8 bis 3,5 Gew.-%.

Die Erfindung betrifft in einer bevorzugten Ausführungsform eine vorgenannte Hartkaramelle, wobei diese 54 bis 56 Gew.-% 1,1-GPM und 1,8 bis 3,5 Gew.-% Sorbit, insbesondere 55 Gew.-% 1,1-GPM und 3 Gew.-% Sorbit aufweist.

In einer weiteren bevorzugten Ausführungsform weist die erfindungsgemäße Hartkaramelle einen 1,1-GPM-Gehalt von 56 bis 60 Gew.-% und einen Sorbit-Gehalt von 0,8 bis 1,8 Gew.-% auf.

Die erfindungsgemäßen Hartkaramellen zeichnen sich überraschenderweise durch eine besonders geringe Wasseraufnahme auf und zeigen eine wesentlich geringere Neigung zur Rekristallisation als bekannte Hartkaramellen. Ihre Lagerfähigkeit ist dadurch erheblich verbessert. Die Bildung von kristallinen Bereichen auf der Oberfläche der Hartkaramellen sowie von trüben Zonen innerhalb der Hartkaramellen wird erfindungsgemäß weitgehend oder ganz vermieden beziehungsweise tritt erst erheblich später auf.

Überdies zeichnet sich die Verwendung eines gegenüber einem 1:1 Verhältnis von 1,1-GPM zu 1,6-GPS erhöhten 1,1-GPM-Gehaltes in einer farbbildende Substanzen aufweisenden Hartkaramelle dadurch aus, daß die Hartkaramellen eine erhöhte Farbstabilität beziehungsweise reduzierte Farbbildung aufweisen.

Im Zusammenhang mit der vorliegenden Erfindung wird unter einer Hartkaramelle ein amorphes Produkt verstanden, welches herstellbar ist, indem man einer wäßrigen Lösung oder Suspension eines Süßungsmittels, wie zum Beispiel einem Zuckeraustauschstoff, durch Verdampfung Wasser entzieht, so daß die Lösung oder Suspension des Zuckeraustauschstoffes aufkonzentriert wird und dieses Konzentrat in eine beliebige Form bringt, zum Beispiel gießt oder prägt. Hartkaramellen können auch durch Schmelzextrusion eines trockenen Süßungsmittelgemisches hergestellt werden. Selbstverständlich können der Hartkaramelle bei ihrer Herstellung weitere Be-Farbstoffe, standteile wie Aromen, Süßstoffe oder ähnliches zugefügt werden.

Die Erfindung sieht also vor, daß die erfindungsgemäße Hartkaramelle 1,1-GPM in einer Menge von 52 bis 60 Gew.-% sowie Sorbit in einer Menge von 0,5 bis 3,5 Gew.-% enthält. Die Hartkaramelle kann weitere Hilfs- oder Zusatzstoffe enthalten, wie weitere Süßungsmittel, Intensiv-Süßstoffe, Farbstoffe, Geschmacksstoffe, Aromen, lebensmittelverträgliche Säuren, Konservierungsmittel, Wirkstoffe, Füllstoffe, Fettersatzstoffe, Mineralsalze, enthaltend zum Beispiel Ca²+ oder Mg²+, oder Bindemittel. Sokann die erfindungsgemäße Karamelle Zuckeralkohole,

WO 01/21005 PCT/EP00/08815

- 5 -

insbesondere Maltit, hydrierte Stärke-Hydrolysate (HSH), Erythrit, Xylit, Lactit und/oder Mannit enthalten. Mannit kann in bevorzugter Weise in einer Menge von 0,4 bis 4 Gew.-% verwendet werden. Erfindungsgemäß kann als Wirkstoff insbesondere ein medizinisch aktiver Stoff zugesetzt werden, der prophylaktische oder therapeutische Wirkung auf den menschlichen oder tierischen Körper entfaltet, zum Beispiel Antihistamine, Antibiotica, Fungizide, Microbizide, Hexylresorcin, Dextromethorphan-Hydrobromid, Menthol, Nicotin, Coffein, Vitamine, Zink, Eukalyptus, Benzocain, Cetylpyridinium, Fluoride, Phenylpropanolamin oder andere pharmazeutisch wirksame Substanzen.

Die erfindungsgemäßen Hartkaramellen können Aromastoffe, wie Pflanzen- und Fruchtöle, Zitrusöle, Blüten- oder Blattöle, Öle aus Kirsche, Menthol, Eukalyptus, Pfefferminz, Honig oder grüner Minze, Fruchtessenzen, Grüner-Tee-Extrakt oder natürliche oder synthetische Färbemittel etc. enthalten. Die genannten Aromastoffe werden vorzugsweise in einer Menge von 0,05 bis 3 Gew.-% zugegeben. Die Hartkaramellen können in bevorzugter Ausgestaltung der Erfindung auch Bindemittel, wie Alginate, Cellulose, Gelatine oder pflanzliche Gummen enthalten.

Es kann auch vorgesehen sein, den erfindungsgemäßen Hartkaramellen Intensivsüßstoffe zur Erhöhung der Süßkraft zuzufügen, wie Aspartam, Cyclamat, Acesulfam-K, Saccharin, Sucralose, Alitame, Neohesperidin DC, Stevioside, Thaumatin oder ähnliche.

Als Farbstoffe kommen erfindungsgemäß synthetische oder natürliche Farbstoffe in Betracht. Als synthetischer Farbstoff kann beispielsweise Erythrosin, Indigo Carmine, Tartrazin, Titandioxid oder ähnlichen verwendet werden. Natürliche Farbstoffe können Carotinoide, zum Beispiel Betacarotine, Riboflavine, Chlorophyll, Anthocyane, zum Beispiel aus der Roten Bete, Betanin oder ähnliche sein. Im Fall der Verwendung von synthetischen Farbstoffen werden typischerweise 0,01 bis 0,03 Gew.-% an Farbstoffe eingesetzt, während im Fall natürlicher Farbstoffe bevorzugt 0,1 bis 1 Gew.-% verwendet werden.

Als F: stoffe können beispielsweise Polydextrose oder ulin dienen. Als Fettersatzstoffe kommen beispielsweise Caprenin, Salatrim oder Olestra in Betracht.

Als lebensmittelverträgliche organische Säuren können beispielsweise Zitronensäure, Äpfelsäure, Milchsäure, Weinsäure, Ascorbinsäure oder ähnlich wirkende lebensmittelverträgliche Säuren eingesetzt werden.

Die erfindungsgemäßen Hartkaramellen können auch Emulgatoren oder ähnliches enthalten.

Selbstverständlich kann die erfindungsgemäße Hartkaramelle auch weitere Zuckeralkohole, wie 1,6-GPS und 1,1-GPS enthalten. In bevorzugter Ausgestaltung weist die erfindungsgemäße Hartkaramelle neben den genannten Mengen an 1,1-GPM und Sorbit mindestens ein weiteres Süßungsmittel auf, zum Beispiel 1,6-GPS, insbesondere 36,5 bis 47,5 Gew.-% 1,6-GPS, wobei bevorzugt vorgesehen sein kann, anstelle vorzugsweise eines kleinen Anteils von 1,6-GPS, zum Beispiel eines Anteils von 1 bis 8 Gew.-%, 1,1-GPS, Aromastoffe, Mannit, lebensmittelverträgliche Säuren und/oder Aromastofe in die Hartkaramelle einzuarbeiten. Die erfindungsgemäße Karamelle kann vorzugsweise zuckerfrei, also diabetiker-geeignet und zahnfreundlich sein. Es kann aber auch vorgesehen sein, daß in der Karamelle Zucker, wie Saccharose, Glucose, Fructose oder ähnliches vorhanden sind.

Die Erfindung betrifft auch ein Verfahren zur Herstellung der erfindungsgemäßen Hartkaramellen, wobei eine wässrige Lösung oder Suspension, enthaltend ein Edukt-Gemisch aus den vorgenannten Mengen an 1,1-GPM und Sorbit, zum Beispiel 52 bis 60 Gew.-% 1,1-GPM und 0,5 bis 3,5 Gew.-% Sorbit, erhitzt, evaporiert und auf einen Trockensubstanzgehalt von mindestens 95 Gew.-%, 96, 97, 98 oder 99,3 Gew.-%, konzentriert wird. Anschließend wird abgekühlt und geformt. Die Aufkonzentrierung erfolgt vorteilhafterweise durch Evaporation von Wasser durch Kochen und/oder Anlegen von Vacuum, beispielsweise satzoder kontinuierlich. Die Herstellung Hartkaramellen kann aber auch mittels Schmelzextrusion durchgeführt werden.

Die Hartkaramellen der vorliegenden Erfindung können in geprägter oder gegossener Form vorliegen und gegebenenfalls Füllungen, beispielsweise Maltit-Sirup, enthalten.

Die Erfindung betrifft daher beispielsweise Hartkaramellen, die ein Süßungsmittelgemisch oder bulking agent in einer Menge von 10 bis 99 Gew.-%, vorzugsweise 90 bis 99 Gew.-%, einen Geschmacksstoff in einer Menge von 0,01 bis 2,5 Gew.-%, einen Intensivsüßstoff in einer Menge von 0,05 bis 0,25 Gew.-%, eine organische Säure in einer Menge von 0,1 bis 5,0 Gew.-% (jeweils bezogen auf das Gesamtgewicht der Karamelle) Wasser und gegebenenfalls bei Verwendung als medizinisch aktiver Hartkaramelle, einen medizinischen Wirkstoff in einer Menge von zum Beispiel 1,0 bis 15 mg pro Einheit enthalten. Dabei ist vorzugsweise vorgesehen, daß das vorgenannte Süßungsmittelgemisch einen 1,1-GPM-Gehalt aufweist, der einem 1,1-GPM-Gehalt bezogen auf die Gesamttrockensubstanzmenge der Hartkaramelle von 52 bis 60 Gew.-% entspricht. Weitere in dem Süßungsmittelgemisch vorhandene Substanzen können, wie bereits ausgeführt, 1,6-GPS, 1,1-GPS, Mannit, Sorbit, hydrierte oder nicht-hydrierte Oligomere oder andere Süß- oder Füllstoffe sein. Die erfindungsgemäßen Hartkaramellen sowie Hartkaramellen mit einem 1,1-GPM-Gehalt von mehr als 52 Gew.-%, insbesondere 52 Gew.-% bis 80 Gew.-%, zeichnen sich durch eine reduzierte Farbbildung aus. Die Erfindung betrifft daher auch die Verwendung der vorgenannten 1,1-GPMund/oder Sorbit-Mengen, insbesondere von einem Trockensubstanzanteil von mehr als 52 Gew.-% 1,1-GPM, insbesondere 52 bis 80 Gew.-%, vorzugsweise 52 bis 60 Gew.-% 1,1-GPM in einer Hartkaramelle zur Reduktion der Farbbildung und Erhöhung der Farbstabilität.

Weitere vorteilhafte Ausgestaltungen können den Unteransprüchen entnommen werden.

Die Erfindung wird anhand der folgenden Beispiele und der dazugehörigen Figuren näher erläutert.

#### Die Figuren zeigen:

- Figur 1 die relative Wasseraufnahme von Glaskörpern und Hartkaramellen mit unterschiedlichem Sorbit-Gehalt in Abhängigkeit
  von deren 1,1-GPM-Gehalt,
- Figur 2 die relative Wasseraufnahme von Glaskörpern mit unterschiedlichem 1,1-GPM-Gehalt
  in Abhängigkeit von deren Sorbit-Gehalt
  und
- Figur 3 die Reduktion der Farbbildung in 1,1-GPM angereicherten wäßrigen Lösungen zur Herstellung von Hartkaramellen.

Beispiel 1: Herstellung von Glaskörpern

Die Zusammensetzung der eingesetzten Glaskörper ergibt sich aus nachfolgender Tabelle 1.

Probe	1,1-GPM- Gehalt/ auf TS	Sorbit- Gehalt/% auf TS	Anfangs- wasser- Gehalt/%	GPS % auf TS	Mannit % auf TS
1	55,0	0,1	1,4	43,9	0,1
2	54,7	1,1	1,3	42,7	0,7
3	55,1	3,0	0,9	41,0	0,0
4	57,1	0,1	1,4	41,8	0,0
5	56,6	1,0	1,7	40,6	0,6
6	57,1	2,9	1,3	38,7	0,1

Tabelle 1: Zusammensetzung der Glaskörper

(GPS: in den Tabellen 1 bis 3 und im

Text bezeichnet GPS die Summe aus 1,6
GPS und 1,1-GPS, wenn nicht anders angegeben)

Die Glaskörper wurden wie folgt hergestellt. Das Süßungsmittelgemisch aus 1,1-GPM, Sorbit, GPS und Mannit wird mit Wasser im Satzkocher auf 155-160°C erhitzt und etwa 1 bis 1,5 Minuten vollem Vacuum ausgesetzt. Die Masse wird auf einem Kühltisch unter ständigem Falten abgekühlt. Die abgekühlte, plastisch verformbare Masse wird zu Bonbons geprägt und weiter auf Raumtemperatur abgekühlt. Die vorgenannte Rezeptur kann auch auf einer kontinuierlichen Kochanlage (zum Beispiel Bosch, Klöckner-Hänsel) oder ohne Wasserzusatz in einer Schmelz-

extrusion zu Bonbons verarbeitet werden. Erfindungsgemäß können sowohl geprägte als auch gegossene Hartkaramellen hergestellt werden.

## Beispiel 2: Lagerstabilität der Glaskörper

Die Glaskörper des Beispiels 1 wurden offen bei 25°C und einer relativen Luftfeuchtigkeit von 80 % gelagert. Die Wasseraufnahme der Glaskörper wurde täglich ermittelt, das Aussehen der Glaskörper beurteilt und diese fotografiert. Dadurch konnten Rekristallisationstendenzen eindeutiq nachgewiesen werden. Figur 1 zeigt die Wasseraufnahme der Glaskörper nach drei Tagen, wobei die Glaskörper 1 bis 1,4 beziehungsweise 3 Gew.-% Sorbit enthalten, in Abhängigkeit von dem 1,1-GPM-Gehalt. Glaskörper mit etwa 1 bis 1,4 Gew.-% Sorbit zeigen bei einem 1,1-GPM-Gehalt von etwa 56 bis 60 Gew.-% eine unerwartet deutliche Verringerung der Wasseraufnahme und der Rekristallisation. Insbesondere bei einem 1,1-GPM-Gehalt von etwa 57 Gew.-% zeigt sich eine besonders deutlich ausgeprägte Verringerung der Wasseraufnahme und Rekristallisation. Hartkaramellen mit einem Sorbit-Gehalt von etwa 3 Gew.-% zeigen in einem Bereich von 54 bis 56 Gew.-%, insbesondere bei 55 Gew.-%, 1,1-GPM ein deutlich ausgeprägtes Minimum der Wasseraufnahme und Rekristallisation.

Beispiel 3: Herstellung von Hartkaramellen

Es wurden Hartkaramellen gemäß der Rezeptur der nachfolgenden Tabelle 2 hergestellt.

Probe	1,1-GPM- Gehalt/% auf TS	Sorbit- Gehalt/ % auf TS	Anfangs- wasser- Gehalt/%	Mannit- Gehalt/% auf TS	GPS- Gehalt/% auf TS
1	51,2	1,4	1,0	0,6	45,2
2	55,1	1,4	1,0	0,6	41,5
3	50,4	3,5	0,8	1,7	41,6
4	54,6	3,0	1,0	1,5	38,9

Tabelle 2: Zusammensetzung der Hartkaramellen

Das Süßungsmittelgemisch, bestehend aus 1,1-GPM, Sorbit, GPS und Mannit, dem ein Gemisch von bis zu 4 % (auf Trockenmasse), bestehend aus natürlichem Fruchtkonzentrat, Intensivsüßstoffen, Aromen und Farbstoffen zugemischt wird, wird mit Wasser auf einer kontinuierlichen Kochanlage auf 155-160°C gekocht. Zum Verdampfen des Wassers wird die Masse bis zu fünf Minuten vollem Vacuum ausgesetzt. Die durch das Evakuieren auf 124 bis 146°C abgekühlte Masse wird auf einem Kühlband gefaltet, zu einer plastisch verformbaren Masse kontrolliert weiter abgekühlt und in einer Prägestraße geprägt. schließend werden die Hartkaramellen in einem Kühltunnel weiter abgekühlt. Die vorgenannte Rezeptur kann auch satzweise oder ohne Wasserzusatz in einer Schmelzextrusion zu Bonbons verarbeitet werden. ErWO 01/21005 PCT/EP00/08815

- 13 -

findungsgemäß können sowohl geprägte als auch gegossene Hartkaramellen hergestellt werden.

#### Beispiel 4: Lagerstabilität der Hartkaramellen

Die in Beispiel 3 hergestellten Hartkaramellen wurden offen in Petrischalen bei 25 °C und 80 % relativer Luftfeuchtigkeit gelagert, täglich gewogen, beurteilt und fotografiert.

In Figur 1 ist die Wasseraufnahme der Hartkaramellen nach drei Tagen gezeigt, wobei die Hartkaramellen, 1,4 Gew.-% oder 3 bis 3,5 Gew.-% Sorbit bei unterschiedlichem 1,1-GPM-Gehalt aufweisen. Der Figur 1 kann entnommen werden, daß nicht nur bei den Glaskörpern, sondern auch bei Hartkaramellen eine Erhöhung des 1,1-GPM-Gehaltes von etwa 50 bis 51 Gew.-% auf Werte von 52 bis 60 Gew.-%, insbesondere 54 bis 55 Gew.-%, eine deutliche Reduzierung der Wasseraufnahme mit sich bringt. Die Verringerung der Wasseraufnahme bei den Hartkaramellen ist in ihrem Verlauf und in ihrem Ausmaß mit den korrespondierenden Glaskörpern vergleichbar.

Die visuelle Untersuchung der vier gemäß der Tabelle 2 hergestellten Hartkaramellen nach zwei und
drei Tagen zeigt folgendes: Erkennbar ist, daß eine
Korrelation zwischen verringerter Wasseraufnahme,
Reduzierung der Rekristallisation und Verbesserung
der Lagerstabilität vorliegt. Hartkaramellen, die
50 bis 51 Gew.-% 1,1-GPM und 1,4 bis 3,5 Gew.-%
Sorbit enthalten, sind bereits nach zwei Tagen unter den genannten Bedingungen an der Oberfläche

vollständig rekristallisiert. Hartkaramellen, die 54 bis 55 Gew.-% 1,1-GPM und 3 Gew.-% Sorbit enthalten, sind nicht sichtbar rekristallisiert. Hartkaramellen, die 54 bis 55 Gew.-% 1,1-GPM und 1,4 Gew.-% Sorbit enthalten, sind ebenfalls nicht vollständig rekristallisiert, weisen jedoch kleinere rekristallisierte Bereiche auf der Oberfläche auf.

Auch im Fall der Glaskörper ist die Korrespondenz Wasseraufnahme mit der Erscheinung Rekristallisierens der amorphen Probekörper zu erkennen. Nach einem Tag Lagerdauer zeigen die Glaskörper, die 3 Gew.-% und etwa 55 oder 57 Gew.-% 1,1-GPM enthalten, keinerlei Anzeichen von Rekristallisation. Hartkaramellen, die bei diesem Sorbit-Gehalt 50 bis 51 Gew.-% 1,1-GPM enthalten, rekristallisieren bereits nach einem Tag deutlich. Nach drei Tagen zeigen auch die Glaskörper, die 57 Gew.-% 1,1-GPM enthalten, eine allerdings leicht, rekristallisierte Oberfläche. Die Glaskörper, die 55 Gew.-% 1,1-GPM enthalten, sind nach drei Tagen noch glasartig. Auch im Fall der Glaskörper, die 1 bis 1,4 Gew.-% Sorbit enthalten, zeigt sich eine Verringerung der Rekristallisation, wie sie der tatsächlichen Wasseraufnahme nach zu erwarten ist. Die Probe, die 55 Gew.-% 1,1-GPM enthält, ist etwas rekristallisiert, während die, die 57 Gew.-% 1,1-GPM enthält, noch glasartig erscheint.

Der Figur 2 kann entnommen werden, daß Glaskörper mit einem 1,1-GPM-Gehalt von 50 bis 51 Gew.-% eine deutlich höhere Wasseraufnahme zeigen als die er-

WO 01/21005 PCT/EP00/08815

findungsgemäßen Glaskörper, unabhängig von dem Sorbit-Gehalt. Der Figur 2 kann auch entnommen werden, daß Glaskörper mit einem 1,1-GPM-Gehalt von 54 bis 55 Gew.-% ab einem Sorbit-Gehalt von etwa 1 bis 1,2 Gew.-% eine kontinuierliche Verbesserung der relativen Wasseraufnahme mit steigendem Sorbit-Gehalt aufweisen. Die Wasseraufnahme von Glaskörpern, die 55 Gew.-% 1,1-GPM und 3 Gew.-% Sorbit enthalten, liegt in etwa bei der Wasseraufnahme, die bei Sorbit-freien Isomalt-Glaskörpern beobachtet wird.

Liegt der Sorbit-Gehalt im Bereich zwischen 0,8 und 1,8 Gew.%, so ist die Wasseraufnahme von Glaskörpern bei einem 1,1-GPM-Gehalt von etwa 56 bis 60 Gew.-% besonders minimiert. Liegt der Sorbit-Gehalt im Bereich zwischen 1,8 und 3,5 Gew.-%, so ist die Wasseraufnahme bei einem 1,1-GPM-Gehalt von etwa 54 bis 58, insbesondere 54 bis 56 Gew.-% besonders minimiert. Hartkaramellen, die 3 Gew.-% Sorbit und etwa 55 Gew.-% 1,1-GPM enthalten, zeigen eine wesentlich geringere Neigung zur Rekristallisation als Hartkaramellen, die bei gleichem 1,1-GPM-Gehalt nur 1 bis 1,5 Gew.-% Sorbit enthalten. Hartkaramellen, die einen 1,1-GPM-Gehalt oberhalb 60 Gew.-% aufweisen, zeichnen sich beim Abkühlen der Schmelze durch eine Kristallierungstendenz aus. Bei der Herstellung von Hartkaramellen durch Verfestigen einer Schmelze zu einem amorphen Körper ist die Kristallisationsneigung unerwünscht.

## Beispiel 5: Reduktion der Farbbildung

Zusätzlich zu den erwähnten Vorteilen kommt hinzu, daß in Mischungen aus 1,1-GPM, Sorbit und GPS, die zur Herstellung von Hartkaramellen eingesetzt werden, die Farbbildung reduziert wird, wenn der GPM-Gehalt gegenüber einer 1:1-Mischung aus GPM und GPS erhöht wird. Dies ist in Figur 3 am Beispiel einer Lösung, enthaltend 55,0 Gew.-% (auf TS) und 3,5 Gew.-% Sorbit, dargestellt.

Die Messung der Farbbildung wurde folgendermaßen durchgeführt: Die Farbbildung einer wäßrigen Lösung aus 75 Gew.-% Isomalt und 75 Gew.-% Isomalt mit erhöhtem 1,1-GPM-Gehalt in vollentsalztem Wasser wurde bei 80°C über einen Zeitraum von 21 Tagen verfolgt. Die Farbe der filtrierten Lösung wurde bei 420 nm in ICUMSA-Einheiten gemessen.

Der Vorteil von GPM-angereichertem Isomalt oder von Isomalt mit mehr als 52 % GPM liegt darin, daß unerwünschte Verfärbungen der hergestellten Bonbons minimiert werden, dies ist insbesondere dann vorteilhaft, wenn ein hoher Sorbit-Gehalt, zum Beispiel von 3,5 Gew.-% vorliegt. Dies ist auch dann vorteilhaft, wenn eine unerwünschte Gelbfärbung den gewünschten Farbeindruck, zum Beispiel bei blauen oder farblosen Bonbons, sichtbar beeinflußt.

Zusammensetzung der Lösungen für die Farbmessung:

	Isomalt	Isomalt mit erhöh- tem 1,1-GPM-Gehalt
1,1-GPM/% auf TS	48,4	55,0
GPS / % auf TS	46,3	39,0
Sorbit / % auf TS	0,2	3,5
Mannit / % auf TS	0,1	1,8

Tabelle 3: Zusammensetzung der Lösungen

### Ansprüche

- 1. Hartkaramelle, enthaltend 1,1-GPM  $(1-O-\alpha-D-Glucopyranosyl-D-mannit)$  in einer Menge von 52 bis 60 Gew.-% (bezogen auf Gesamttrockensubstanz der Hartkaramelle) und Sorbit in einer Menge von 0,5 bis 3,5 Gew.-%.
- 2. Hartkaramelle nach Anspruch 1, wobei der 1,1-GPM-Gehalt 54 bis 58 Gew.-% beträgt.
- 3. Hartkaramelle nach Anspruch 2, wobei der 1,1-GPM-Gehalt 55 bis 57 Gew.-% beträgt.
- 4. Hartkaramelle nach einem der vorhergehenden Ansprüche, wobei der Sorbit-Gehalt 1 bis 1,5 Gew.-% beträgt.
- 5. Hartkaramelle nach einem der Ansprüche 1 bis 3, wobei der Sorbit-Gehalt 1,8 bis 3,5 Gew.-% beträgt.
- 6. Hartkaramelle nach einem der Ansprüche 1 und 2, wobei der 1,1-GPM-Gehalt 54 bis 56 Gew.-% und der Sorbit-Gehalt 1,8 bis 3,5 Gew.-% beträgt.
- 7. Hartkaramelle nach Anspruch 6, wobei der 1,1-GPM-Gehalt 55 Gew.-% und der Sorbit-Gehalt 3 Gew.-% beträgt.

- 8. Hartkaramelle nach Anspruch 1, wobei der 1,1-GPM-Gehalt 56 bis 60 Gew.-% und der Sorbit-Gehalt 0,8 bis 1,8 Gew.-% beträgt.
- 9. Hartkaramelle nach einem der vorhergehenden Ansprüche, wobei die Hartkaramelle Süßungsmittel, Füllstoffe, Aromastoffe, Farbstoffe, Geschmacksstoffe, medizinisch wirksame Bestandteile, lebensmittelverträgliche Säuren, Fettersatzstoffe, Mineralsalze und/oder Intensiv-Süßstoffe enthält.
- 10. Hartkaramelle nach einem der vorhergehenden Ansprüche, wobei die Hartkaramelle mindestens ein weiteres Süßungsmittels, insbesondere 36,5 bis 47,5 Gew.-% enthält, ausgewählt aus der Gruppe bestehend aus 1,6-GPS (6-O- $\alpha$ -D-Glucopyranosyl-D-sorbit), 1,1-GPS (1-0- $\alpha$ -D-Glucopyranosyl-D-Sorbit), Mannit und hydrierte oder nicht-hydrierte Oligosaccharide.
- 11. Verfahren zur Herstellung einer Hartkaramelle nach einem der vorhergehenden Ansprüche, wobei eine wässrige Lösung oder Suspension eines Gemisches, enthaltend 1,1-GPM und Sorbit, insbesondere enthaltend 52 bis 60 Gew.-% 1,1-GPM und 0,5 bis 3,5 Gew.-% Sorbit, unter Hitzeeinwirkung evaporiert, abgekühlt, geformt und eine Hartkaramelle erhalten wird.
- 12. Verfahren zur Herstellung einer Hartkaramelle nach einem der Ansprüche 1 bis 10, wobei ein Gemisch enthaltend 1,1-GPM und Sorbit, insbesondere enthaltend 52 bis 60 Gew.-% 1,1-GPM und 0,5 bis 3,5

Gew.-% Sorbit, schmelzextrudiert, abgekühlt, geformt und eine Hartkaramelle erhalten wird.

Farbe in Lösung 80°C, VE-Wasser

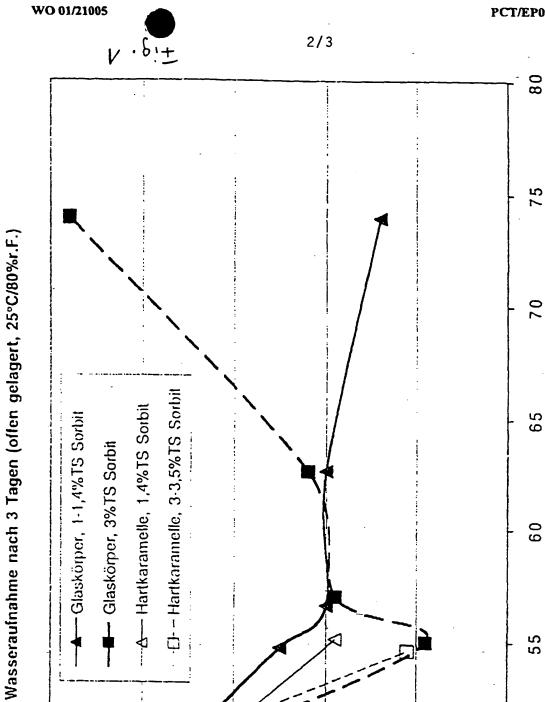
--

1,1-GPM-Gehalt / %TS

52

50

45

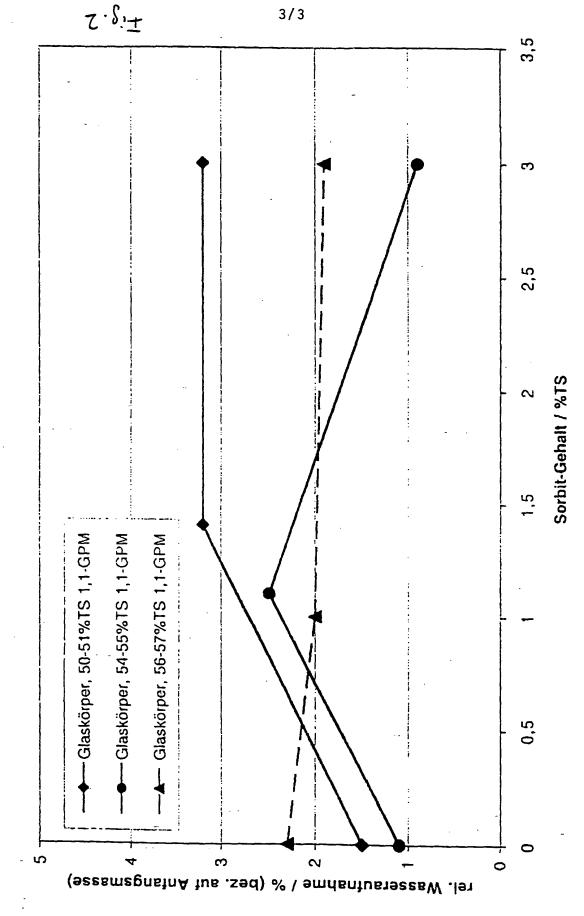


rel. Wasseraufnahm / % (bez. auf Anfangsmasse)

Ŋ

. 

Wasseraufnahme nach 3 Tagen (offen gelagert, 25°C/80%r.F.)





Inten .1al Application No.

A. CLASSIFICATION OF SUBJECT MATTER IPC 7 A23G3/00 A23L1/236

According to International Patent Classification (IPC) or to both national classification and IPC

#### **B. FIELDS SEARCHED**

Minimum documentation searched (classification system followed by classification symbols) IPC 7 A23G A23L

Documentation searched other than minimum documentation to the extent that such documents are included in the fields searched

Electronic data base consulted during the international search (name of data base and, where practical, search terms used)

EPO-Internal, WPI Data, PAJ, FSTA

C. I	JOCUMEN 15	CONSIDERED	IO BE HELEVANI
_			

Category °	Citation of document, with indication, where appropriate, of the relevant passages	Relevant to claim No.
X	EP 0 625 578 A (SUEDZUCKER AG) 23 November 1994 (1994-11-23) cited in the application	1,2,4,8,
Y	page 3, line 1,2; claims 6-9; example 7 page 4, line 30-40 page 5, line 7-11	9,11,12
Α	page 9, line 47-56	3,5-7
Y	WO 97 30598 A (SUEDZUCKER AG ;WILLIBALD ETTLE INGRID (DE); DEGELMANN HANSPETER (D) 28 August 1997 (1997-08-28)	9
A	claims 1-12; examples 1,4 page 5, paragraphs 2,3	1-8, 10-12
A	US 4 117 173 A (SCHIWECK HUBERT ET AL) 26 September 1978 (1978-09-26) claims 1,3-5	1-10
	<del></del>	

Further documents are listed in the continuation of box C.	Patent family members are listed in annex.
Special categories of cited documents:      A* document defining the general state of the art which is not considered to be of particular relevance      E* earlier document but published on or after the international filing date      L* document which may throw doubts on priority claim(s) or which is cited to establish the publication date of another citation or other special reason (as specified)      O* document referring to an oral disclosure, use, exhibition or other means      P* document published prior to the international filing date but later than the priority date claimed	<ul> <li>*T° later document published after the international filing date or priority date and not in conflict with the application but cited to understand the principle or theory underlying the invention</li> <li>*X° document of particular relevance; the claimed invention cannot be considered novel or cannot be considered to involve an inventive step when the document is taken alone</li> <li>*Y° document of particular relevance; the claimed invention cannot be considered to involve an inventive step when the document is combined with one or more other such documents, such combination being obvious to a person skilled in the art.</li> <li>*&amp;° document member of the same patent family</li> </ul>
Date of the actual completion of the international search  22 January 2001	Date of mailing of the international search report $01/02/2001$
Name and mailing address of the ISA  European Patent Office, P.B. 5818 Patentlaan 2  NL - 2280 HV Rijswijk  Tel. (+31-70) 340-2040, Tx. 31 651 epo nl,  Fax: (+31-70) 340-3016	- Authorized officer Tallgren, A



PCT 00/08815

	C.(Continuation) DOCUMENTS CONSIDERED TO BE RELEVANT  Category Citation of document, with indication, where appropriate, of the relevant passages  Relevant to claim No.						
Category °	Citation of goodiment, with indication, where appropriate, of the relevant passages		neevant to claim No.				
A	US 4 323 588 A (VINK WALTER ET AL) 6 April 1982 (1982-04-06) claims 1,7; examples 1,2		1-12				
<b>Y</b>	WO 97 08958 A (RAPP KNUT M ;SUEDZUCKER AG (DE); WILLIBALD ETTLE INGRID (DE)) 13 March 1997 (1997-03-13)		11,12				
Α	cited in the application examples 5,8		1-10				
A	WO 98 39978 A (MIKLA ONDREJ ;SUEDZUCKER AG (DE); WILLIBALD ETTLE INGRID (DE))		1-11				
Y	17 September 1998 (1998-09-17) page 4, paragraph 2 -page 5, paragraph 2 page 7, paragraph 3 page 9, paragraph 5; claims 1,2,11-19	-	12				
Y	EP 0 438 912 A (WARNER LAMBERT CO) 31 July 1991 (1991-07-31)		11				
A	page 7, line 39 -page 8, line 31		1-10				
	·						
•							
	·						
	-						
•							
		,					
		k					
	~						
•			-				
			-				
1		•	1				

Inter. ла! Application No ation on patent family members CT/EP 00/08815 Patent document Patent family Publication **Publication** cited in search report date member(s) 23-11-1994 EP 0625578 ΑT 140032 T 15-07-1996 ΑU 666073 B 25-01-1996 AU 6194094 A 10-11-1994 DE 9321600 U 06-04-2000 DE 59303142 D 08-08-1996 DK 625578 T 11-11-1996 ES 2089691 T 01-10-1996 GR 3020742 30-11-1996 IL 109569 A 10-03-1998 JP 7051079 A 28-02-1995 US 5578339 A 26-11-1996 WO 9730598 28-08-1997 Α DE 19606968 A 28-08-1997 AU 712049 B 28-10-1999 AU 1794197 A 10-09-1997 BR 9707689 A 27-07-1999 CA 2246730 A 28-08-1997 EP 0886474 A 30-12-1998 JP 2000503543 T 28-03-2000 NZ 331488 A 28-10-1999 US 4117173 . A 26-09-1978 DE 2520173 A 02-12-1976 10~10-1978 AT 345855 B 203676 A AT 15-02-1978 ΒE 841178 A 16-08-1976 CA 1039718 A 03-10-1978 CH 597254 A 31-03-1978 125937 A DD 01-06-1977 118276 A,B, DK 07-11-1976 ES 447153 A 16-09-1977 FI 761068 A,B, 07-11-1976 FR 2310354 A 03-12-1976 GB 1483998 A 24-08-1977 IE 42684 B 24-09-1980 IT 1062219 B 20-09-1983 JP 51133217 A 18-11-1976 JP 57036916 B 06-08-1982 JP 1488665 C 23-03-1989 59036694 A JP 28-02-1984 JP 63038359 B 29-07-1988 JP 1435223 C 07-04-1988 JP 57094271 A 11-06-1982 JP 59041384 B 06-10-1984 MX 3274 E 14-08-1980 7603870 A,B, NL 09-11-1976 SE 429970 B 10-10-1983 SE 7604128 A 07-11-1976 424692 B SE 09-08-1982 SE 8005510 A 01-08-1980 SU 665806 A 30-05-1979 US 4233439 A 11-11-1980 US 4323588 06-04-1982 NONE A WO 9708958 Α 13-03-1997 DE 19532396 A 06-03-1997 AU 705600 B 27-05-1999 ΑU 6928296 A 27-03-1997 BR 9610354 A 06-07-1999

Form PCT/ISA/210 (patent family annex) (July 1992)

Interior nal Application No PC 00/08815

Patent docum nt cited in search report		Publication date		Patent family member(s)		Publication date
WO 9708958	Α		CA	2230682	Α	13-03-1997
			EP	1013175	Α	28-06-2000
			EP	0847242	Α	17-06-1998
			JP	11507243	T	29-06-1999
			JP	2000312559		14-11-2000
			NZ	316930	Α	29-07-1999
WO 9839978	Α	17-09-1998	DE	19709304	A	17-09-1998
•			UΑ	722053	В	20-07-2000
			-AU	6397298	Α	29-09-1998
			BR	9808828	Α	04-07-2000
			EP	0966204	A	29-12-1999
EP 0438912	Α	31-07-1991	CA	2034682	Α	24-07-1991
			DE	69007068	D	07-04-1994
			DE	69007068	T	07-07-1994
			DK	438912	T	28-03-1994
			ES	2050389	T	16-05-1994
			FI	910311		24-07-1991
			JP	5015337		26-01-1993
			KR	157424		01-10-1998
	-		NO	910247		24-07-1991
			ZA	9100460	Α	26-02-1992

# RAPPORT DE RECHERCHE INTERNATIONALE



Inter. naies Aktenzeichen

T/EP 00/08815

4	KI	122	FIZIEBLING F	ES AN	MEI DINGSGEGENSTANDES	_
5		`~~`	* A O O O O	7777	400L1 /00C	
J	LPK	/	A2363.	/ 00	MELDUNGSGEGENSTANDES A23L1/236	

Nach der Internationalen Patentklassifikation (IPK) oder nach der nationalen Klassifikation und der IPK

#### **B. RECHERCHIERTE GEBIETE**

Recherchierter Mindestprüfstoff (Klassifikationssystem und Klassifikationssymbole )  $IPK \ 7 \quad A23G \quad A23L$ 

Recherchierte aber nicht zum Mindestprüfstoff gehörende Veröffentlichungen, soweit diese unter die recherchierten Gebiete fallen

Während der internationalen Recherche konsultierte elektronische Datenbank (Name der Datenbank und evtl. verwendete Suchbegriffe)

EPO-Internal, WPI Data, PAJ, FSTA

Kategorie*	Bezeichnung der Veröffentlichung, soweit erforderlich unter Angabe der in Betracht kommenden Teile	Betr. Anspruch Nr.
X	EP 0 625 578 A (SUEDZUCKER AG)	1,2,4,8,
	23. November 1994 (1994-11-23)	10
	in der Anmeldung erwähnt	
Y	Seite 3, Zeile 1,2; Ansprüche 6-9;	9,11,12
	Beispiel 7	
	Seite 4, Zeile 30-40	
	Seite 5, Zeile 7-11	
A	Seite 9, Zeile 47-56	3,5-7
		-
Y	WO 97 30598 A (SUEDZUCKER AG ; WILLIBALD	9
	ETTLE INGRID (DE); DEGELMANN HANSPETER (D)	
	28. August 1997 (1997-08-28)	
A	Ansprüche 1-12; Beispiele 1,4	1-8,
	Soita E Abestro 2 2	10-12
	Seite 5, Absätze 2,3	
	-/	
	<del>-/</del>	1

Weitere Veröffentlichungen sind der Fortsetzung von Feld C zu entnehmen	X Siehe Anhang Patentfamilie
<ul> <li>Besondere Kategorien von angegebenen Veröffentlichungen:</li> <li>"A" Veröffentlichung, die den allgemeinen Stand der Technik definiert, aber nicht als besonders bedeutsam anzusehen ist</li> <li>"E" älteres Dokument, das jedoch erst am oder nach dem internationalen Anmeldedatum veröffentlicht worden ist</li> <li>"L" Veröffentlichung, die geeignet ist, einen Prioritätsanspruch zweifelhaft erscheinen zu lassen, oder durch die das Veröffentlichungsdatum einer anderen im Recherchenbericht genannten Veröffentlichung belegt werden soll oder die aus einem anderen besonderen Grund angegeben ist (wie ausgeführt)</li> <li>"O" Veröffentlichung, die sich auf eine mündliche Offenbarung, eine Benutzung, eine Ausstellung oder andere Maßnahmen bezieht</li> <li>"P" Veröffentlichung, die vor dem internationalen Anmeldedatum, aber nach dem beanspruchten Prioritätsdatum veröffentlicht worden ist</li> </ul>	<ul> <li>*T* Spätere Veröffentlichung, die nach dem internationalen Anmeldedatum oder dem Prioritätsdatum veröffentlicht worden ist und mit der Anmeldung nicht kollidiert, sondern nur zum Verständnis des der Erfindung zugrundeliegenden Prinzips oder der ihr zugrundeliegenden Theorie angegeben ist</li> <li>*X* Veröffentlichung von besonderer Bedeutung; die beanspruchte Erfindung kann allein aufgrund dieser Veröffentlichung nicht als neu oder auf erfinderischer Tätigkeit beruhend betrachtet werden</li> <li>*Y* Veröffentlichung von besonderer Bedeutung; die beanspruchte Erfindung kann nicht als auf erfinderischer Tätigkeit beruhend betrachtet werden, wenn die Veröffentlichung mit einer oder mehreren anderen Veröffentlichungen dieser Kategorie in Verbindung gebracht wird und diese Verbindung für einen Fachmann naheliegend ist</li> <li>*&amp;* Veröffentlichung, die Mitglied derselben Patentfamilie ist</li> </ul>
Datum des Abschlusses der internationalen Recherche  22. Januar 2001	Absendedatum des internationalen Recherchenberichts 01/02/2001
Name und Postanschrift der Internationalen Recherchenbehörde Europäisches Patentamt, P.B. 5818 Patentiaan 2 NL – 2280 HV Rijswijk Tel. (+31-70) 340-2040, Tx. 31 651 epo nl,	Bevoltmächtigter Bediensteter
Fax: (+31-70) 340-3016	Tallgren, A

## INTERNATIONALER RECHERCHENBERICHT



	PCT	00/08815
C.(Fortsetz	ung) ALS WESENTLICH ANGESEHENE UNTERLAGEN	
Kategorie°	Bezeichnung der Veröffentlichung, soweit erforderlich unter Angabe der in Betracht kommenden Teile	Betr. Anspruch Nr.
A	US 4 117 173 A (SCHIWECK HUBERT ET AL) 26. September 1978 (1978-09-26) Ansprüche 1,3-5	1-10
A	US 4 323 588 A (VINK WALTER ET AL) 6. April 1982 (1982-04-06) Ansprüche 1,7; Beispiele 1,2	1-12
Y	WO 97 08958 A (RAPP KNUT M ;SUEDZUCKER AG (DE); WILLIBALD ETTLE INGRID (DE)) 13. März 1997 (1997-03-13)	11,12
A	in der Anmeldung erwähnt Beispiele 5,8	1–10
A	WO 98 39978 A (MIKLA ONDREJ ;SUEDZUCKER AG (DE); WILLIBALD ETTLE INGRID (DE))	1-11
Y	17. September 1998 (1998-09-17) Seite 4, Absatz 2 -Seite 5, Absatz 2 Seite 7, Absatz 3	12
	Seite 9, Absatz 5; Ansprüche 1,2,11-19	
Y	EP 0 438 912 A (WARNER LAMBERT CO) 31. Juli 1991 (1991-07-31)	11.
A	Seite 7, Zeile 39 -Seite 8, Zeile 31	1-10
		-
•••	-	
		-

#### INTERNATIONALER RECHERCHENBERICHT

Angaben zu Veröffentlichung zur selben Patentfamilie gehören

Intern ales Aktenzeichen
T/EP 00/08815

	lecherchenberich irtes Patentdokui		Datum der Ver "ffentlichung	Mitglied(er) der Patentfamilie	Datum der Veröffentlichung
EP	0625578	A	23-11-1994	AT 140032 T	15-07-1996
				AU 666073 B	25-01-1996
				AU 6194094 A	10-11-1994
				DE 9321600 U	06-04-2000
	_			DE 59303142 D	08-08-1996
			•	DK 625578 T	11-11-1996
				ES 2089691 T	01-10-1996
÷				GR 3020742 T	30-11-1996
				IL 109569 A	10-03-1998
				JP 7051079 A	28-02-1995
			~-~	US 5578339 A	26-11-1996
WO	9730598	Α	28-08-1997	DE 19606968 A	28-08-1997
				AU 712049 B	28-10-1999
				AU 1794197 A	10-09-1997
				BR 9707689 A	27-07-1999
				CA 2246730 A	28-08-1997
				EP 0886474 A	30-12-1998
				JP 2000503543 T	28-03-2000
				NZ 331488 A	28-10-1999
US	4117173	Α	26-09-1978	DE 2520173 A	02-12-1976
				AT 345855 B	10-10-1978
				AT 203676 A	15-02-1978
		*		BE 841178 A	16-08-1976
		•	•	CA 1039718 A	03-10-1978
				CH 597254 A	31-03-1978
				DD 125937 A	01-06-1977
				DK 118276 A,B,	07-11-1976
				ES 447153 A	16-09-1977
				FI 761068 A,B, FR 2310354 A	07-11-1976
				GB 1483998 A	03-12-1976 24-08-1977
				IE 42684 B	24-08-1977
				IT 1062219 B	20-09-1983
				JP 51133217 A	18-11-1976
				JP 57036916 B	06-08-1982
				JP 1488665 C	23-03-1989
				JP 59036694 A	28-02-1984
	, .			JP 63038359 B	29-07-1988
			•	JP 1435223 C	07-04-1988
				JP 57094271 A	11-06-1982
				JP 59041384 B	06-10-1984
				MX 3274 E	14-08-1980
				NL 7603870 Å,B,	09-11-1976
				SE 429970 B	10-10-1983
		•		SE 7604128 A	07-11-1976
				SE 424692 B	09-08-1982
				SE 8005510 A	01-08-1980
				SU 665806 A	30-05-1979
				US 4233439 A	11-11-1980
US	4323588	A	06-04-1982	KEINE	
MO	9708958	A	13-03-1997	DE 19532396 A	06-03-1997
			<b></b> .	AU 705600 B	27-05-1999
				AU 6928296 A	27-03-1997

#### INTERNATIONALER RECHERCHENBERICHT

Angaben zu Veröffentlichungen, die z

en Patentfamilie gehören

Interior ales Aktenzeichen
PC 00/08815

Im Recherchenbericht angeführtes Patentdokument			Datum der nt V röffentlichung		Mitglied(er) der Patentfamilie		Datum der Veröffentlichung	
WO	9708958	Α		CA EP	2230682 1013175	A A	13-03-1997 28-06-2000	
		••		ĒΡ		A	17-06-1998	
-	·	,		- JP	11507243	T	29-06-1999	
						À	14-11-2000	
				NZ	316930	A	29-07-1999	
WO	9839978	Α	17-09-1998	DE	19709304	A	17-09-1998	
				AU	722053	В	20-07-2000	
				AU	6397298	Α	29-09-1998	
				BR	9808828	A	04-07-2000	
				EP	0966204	Α	29-12-1999	
EP	0438912	Α	31-07-1991	CA	2034682	A	24-07-1991	
				DE	69007068	D	07-04-1994	
				DE	69007068	T	07-07-1994	
				DK		T	28-03-1994	
				ES	2050389	T	16-05-1994	
				FI		Α	24-07-1991	
				JP		Α	26-01-1993	
				KR	157424		01-10-1998	
	,			NO	910247		24-07-1991	
				_ ZA	9100460	Α	26-02-1992	

#### (19) Weltorganisation für geistiges Eigentum Internationales Büro



## 

(43) Internationales Veröffentlichungsdatum 29. März 2001 (29.03.2001)

#### **PCT**

# (10) Internationale Veröffentlichungsnummer WO 01/21005 A1

(51) Internationale Patentklassifikation<sup>7</sup>: A23L 1/236

A23G 3/00,

(21) Internationales Aktenzeichen:

PCT/EP00/08815

(22) Internationales Anmeldedatum:

9. September 2000 (09.09.2000)

(25) Einreichungssprache:

Deutsch

(26) Veröffentlichungssprache:

Deutsch

(30) Angaben zur Priorität: 199 45 481.7 22. September 1999 (22.09.1999) Di

(71) Anmelder (für alle Bestimmungsstaaten mit Ausnahme von US): SÜDZUCKER AKTIENGESELLSCHAFT MANNHEIM/OCHSENFURT [DE/DE]; Maximilianstrasse 10, 68165 Mannheim (DE).

(72) Erfinder; und

(75) Erfinder/Anmelder (nur für US): BERNARD, Jörg [DE/DE]; Neugasse 3 e, 67269 Grünstadt (DE). DEGEL-MANN, Hanspeter [DE/DE]; Landgrafenstrasse 45 a, 67549 Worms (DE). JANSSEN, Holger [DE/DE]; Kirchstrasse 3, 67591 Hohen-Sülzen (DE). KOWALCZYK, Jörg [DE/DE]; Frankenstrasse 4, 67248 Bockenheim (DE). KUNZ, Markwart [DE/DE]; Kernerstrasse 8, 67550 Worms (DE).

- (74) Anwälte: SCHRELL, Andreas usw.; Maybachstrasse 6A, 70469 Stuttgart (DE).
- (81) Bestimmungsstaaten (national): AU, BR, CA, IL, JP, MX, NZ, RU, US.
- (84) Bestimmungsstaaten (regional): europäisches Patent (AT, BE, CH, CY, DE, DK, ES, FI, FR, GB, GR, IE, IT, LU, MC, NL, PT, SE).

#### Veröffentlicht:

- Mit internationalem Recherchenbericht.
- Vor Ablauf der f
  ür Änderungen der Anspr
  üche geltenden Frist; Ver
  öffentlichung wird wiederholt, falls Änderungen eintreffen.

Zur Erklärung der Zweibuchstaben-Codes, und der anderen Abkürzungen wird auf die Erklärungen ("Guidance Notes on-Codes and Abbreviations") am Anfang jeder regulären Ausgabe der PCT-Gazette verwiesen.

(54) Title: HARD CANDY WITH IMPROVED STORAGE STABILITY

(54) Bezeichnung: HARTKARAMELLEN MIT VERBESSERTER LAGERSTABILITÄT

(57) Abstract: The invention relates to hard candy that has an improved storage behavior and contains 1,1-GPM (1-O-α-D-glu-copyranosyl-D-mannitol).

(57) Zusammenfassung: Die vorliegende Erfindung betrifft Hartkaramellen mit einem verbesserten Lagerverhalten und enthaltend 1,1-GPM (1-O-ALPHA-D-Glucopyranosyl-D-mannit) und Sorbit.



# Translation

#### PATENT COOPERATION TREATY

# **PCT**

#### INTERNATIONAL PRELIMINARY EXAMINATION REPORT

(PCT Article 36 and Rule 70)

Applicant's or agent's file reference 23581 WO	FOR FURTHER ACTION See Notification of Transmittal of International Preliminary Examination Report (Form PCT/IPEA/416)
International application No.	International filing date (day/month/year) Priority date (day/month/year)
PCT/EP00/08815	09 September 2000 (09.09.00) 22 September 1999 (22.09.99)
International Patent Classification (IPC) or no A23G 3/00	national classification and IPC
Applicant SÜDZUCKER AK	TIENGESELLSCHAFT MANNHEIM/OCHSENFURT
This international preliminary example Authority and is transmitted to the appropriate to the appropria	imination report has been prepared by this International Preliminary Examining applicant according to Article 36.
2. This REPORT consists of a total of	4 sheets, including this cover sheet.
been amended and are the batter (see Rule 70.16 and Section	nied by ANNEXES, i.e., sheets of the description, claims and/or drawings which have asis for this report and/or sheets containing rectifications made before this Authority 607 of the Administrative Instructions under the PCT).
I hese annexes consist of a to	total of sheets.
3. This report contains indications relat	ting to the following items:
I Basis of the report	
II Priority	
III Non-establishment	t of opinion with regard to novelty, inventive step and industrial applicability
IV Lack of unity of inv	
V Reasoned statemen citations and explan	nt under Article 35(2) with regard to novelty, inventive step or industrial applicability; nations supporting such statement
VI Certain documents	cited
VII Certain defects in the	the international application
VIII Certain observation	ns on the international application
Date of submission of the demand	Date of completion of this report
28 March 2001 (28.03.	.01) 11 July 2001 (11.07.2001)
Name and mailing address of the IPEA/EP	Authorized officer
Facsimile No.	Telephone No.

		**

#### PCT/EP00/08815

# I. Basis of the report 1. This report has been drawn on the basis of (Replacement sheets which have been furnished to the receiving Office in response to an invitation under Article 14 are referred to in this report as "originally filed" and are not annexed to the report since they do not contain amendments.): the international application as originally filed. 1-17 , as originally filed, the description, pages \_\_\_\_ \_\_\_\_\_, filed with the demand, \_\_\_\_\_, filed with the letter of \_\_ \_\_\_\_\_, filed with the letter of \_\_\_ pages Nos. 1-12 , as originally filed, the claims, Nos. \_\_\_\_\_\_, as amended under Article 19, Nos. \_\_\_\_\_\_, filed with the demand, Nos. , filed with the letter of \_\_\_\_\_\_ Nos. \_\_\_\_\_\_, filed with the letter of \_\_\_\_\_\_ sheets/fig \_\_\_\_\_\_, as originally filed, the drawings, sheets/fig \_\_\_\_\_, , filed with the demand, sheets/fig \_\_\_\_\_, filed with the letter of \_\_\_\_\_, sheets/fig \_\_\_\_\_, filed with the letter of \_\_\_\_\_ 2. The amendments have resulted in the cancellation of: the description, pages \_\_\_ Nos. \_\_\_\_\_ the claims, the drawings, sheets/fig \_\_\_\_\_ This report has been established as if (some of) the amendments had not been made, since they have been considered to go beyond the disclosure as filed, as indicated in the Supplemental Box (Rule 70.2(c)). 4. Additional observations, if necessary:

		ţ
		a.

#### INTERNATIONAL PRAMINARY EXAMINATION REPORT

International application No. PCT/EP 00/08815

NO

v.	Reasoned statement under Article 3 citations and explanations supporting		velty, inventive step or industrial applical	bility;
1.	Statement			
	Novelty (N)	Claims	1-12	YES
		Claims		NO
	Inventive step (IS)	Claims	1-12	YES
		Claims		NO
	Industrial applicability (IA)	Claims	1-12	YES

2. Citations and explanations

Hard confections with the claimed ratio of 1.1 GPM and sorbitol and the method for the manufacture of same cannot be found in the available prior art.

Claims

Mixtures of 1.1 GPM and sorbitol are known from EP-A-O 625 578. The general indication that a reduction in the proportion of sorbitol is advantageous to the manufacture of confections does not render obvious the claimed hard confections.

The fact that the specific ratio selected increases storage stability and reduces turbidity was unexpected. The requirements of PCT Article 33(2) and (3) are therefore deemed to be met.

	·	•